

CUISEUR VAPEUR D'ŒUFS MANUEL
MODÈLE MEC-600 & MEC-1200



Numéros de fabrication 9300550, 9300552, 9300554, 9300560 & 9300562 et 9300564

Placez ce manuel à la section Petits appareils/divers de votre Manuel d'équipement.

Fabriqué exclusivement pour McDONALD'S®

PAR

A.J. ANTUNES & CO.
180 KEHOE BLVD.
CAROL STREAM, ILLINOIS 60188, U.S.A.
TÉLÉPHONE: 1-630-784-1000
NUMÉRO VERT : 1-877-392-7854
TÉLÉCOPIEUR: 1-630-784-1650
www.ajantunes.com







MEC-600 MEC-1200

TABLE DES MATIÈRES

LIMITED WARRANTY

The Antunes Food Service Equipment Division of A.J. Antunes & Co. provides the following limited warranty to the original purchaser of all McDonald's Equipment.
All components are warranted against defects in the material and workmanship for a period of two (2) years from date of original installation, not to exceed 30 months from date of shipment from our factory.
If any part becomes Inoperable during the first two (2) years after the original installation date, Antunes Food Service will pay negotiated straight time labor costs to an Authorized Service Agent to replace the part, plus travel expenses up to 50 miles/80 km, 1 hour each way (100 miles/160 km, 2 hours round trip).

WARRANTY EXCLUSIONS
- The cost of Installation.
- Equipment that has been damaged due to shipment. Purchaser should make damage claim directly upon carrier.
- Alteration, misuse, abuse.
- Improper storage or handling.
- Improper maintenance.
- Failure to follow proper Installation instructions, including electrical connection.
- Improper or unauthorized repairs.
- Scheduled Maintenance procedures as outlined in your MRC Card.
- Consumables such as Grill Covers (Release Sheets), gaskets, Conveyor Belt Wraps, O-Rings, and light bulbs.
- Overtime or Holiday charges.
- Mileage over 50 miles/80 km (100 miles/160 km round-trip), or travel time over two (2) hours.
- Freight, foreign, excise, municipal or other sales or use taxes.
- Consequential damages such as loss of profit, loss of time, the cost of repairing or replacing other property which is damaged, or any other incidental damage of any kind.

Antunes Food Service reserves the right to make changes in design or add improvements on any products. The right is always reserved to modify Equipment because of factors beyond our control and government regulation. Changes to Equipment do not constitute a warranty charge.
This warranty is exclusive and is in lieu of all other warranties, expressed or implied, including any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose, each of which is expressly disclaimed. The remedies described above are exclusive, and in no event shall A.J. Antunes & Co. or any of its Divisions be liable for special consequential or incidental damages for the breach or delay in the performance of this warranty.





INFORMATIONS À L’ATTENTION DU PROPRIÉTAIRE

Généralités

Ce produit cuit/cuit à la vapeur six à douze œufs maximum (réfrigérés) en 150 secondes environ. Les œufs, placés dans les anneaux, sont cuits par une combinaison de chaleur et de vapeur. Avec le couvercle fermé, l’eau est versée dans une rigole figurant sur le couvercle et s’écoule sous forme de goutte-à-goutte sur une plaque chaude produisant la vapeur qui permet de faire cuire les œufs et de chauffer le bacon canadien pour l’Egg McMuffin Sandwich.

L’appareil est équipé de signaux sonores et visuels utiles au fonctionnement.

Ce manuel décrit les consignes de sécurité et les procédures d’installation et d’utilisation de l’appareil. Nous vous recommandons de lire toutes les informations contenues dans ce manuel avant d’installer et d’utiliser l’appareil.

Le MEC-600/1200 est fabriqué à partir des meilleurs matériaux disponibles, assemblé conformément aux normes strictes de qualité de Roundup et testé en usine pour assurer un fonctionnement fiable sans problèmes.

Garantie

Please read the full text of the Limited Warranty printed on the front cover of this manual.

If the unit arrives damaged, contact the carrier immediately and file a damage claim with them. Save all packing materials when filing a claim. Freight damage claims are the responsibility of the purchaser and not covered under warranty.

The warranty **does not** extend to:

- **Damages caused in shipment or damage as result of improper use.**
- **Installation of electrical service.**
- **Installation, calibration, or adjustment.**
- **Normal maintenance outlined in this manual.**
- **Consumable parts such as Egg Rings, gaskets, rubber feet, labels, O-rings, light bulbs, etc.**
- **Malfunction resulting from improper service or maintenance.**
- **Damage caused by improper installation, abuse, or careless handling.**
- **Damage from moisture getting into electrical components.**
- **Damage from tampering with, removal of, or changing any preset control or safety device.**
- **Damage caused by parts or components not provided by A.J. Antunes & Co.**

Réparation/Assistance technique

En cas de problèmes d’installation ou de fonctionnement de l’appareil, contactez votre réparateur agréé A.J. Antunes. Reportez-vous à l’annuaire des centres de réparation fourni avec le matériel.

Notez les informations demandées ci-dessous et ayez-les à portée de main lorsque vous appelez votre centre de réparation agréé pour assistance. Le numéro de série figure sur la plaque des spécifications, sur le côté de l’appareil.

Lieu d’achat : ____________________

Date d’achat : ____________________

N° de modèle : ____________________

N° de série : ____________________

N° de fabrication : ____________________

Reportez-vous à l’annuaire des centres de réparation et fournissez les informations suivantes au centre le plus proche :

Agent de maintenance agréé

Nom : ____________________

Téléphone : ____________________

Adresse : ____________________

Utilisez uniquement des pièces détachées A.J. Antunes authentiques dans cet appareil. L’utilisation de pièces détachées différentes de celles fournies par le fabricant annuleront la garantie. Votre réparateur agréé a été formé en usine et dispose d’un inventaire de pièces détachées complet pour cet appareil.

Vous pouvez également contacter l’usine au **1-877-392-7854 (numéro sans frais aux États-Unis) ou au 630-784-1000** en cas de difficultés à localiser le centre de réparation agréé le plus proche ou pour une assistance technique.

IMPORTANT ! Conservez ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Si l’appareil change de main, veillez à fournir ce manuel au nouveau propriétaire.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Tout au long de ce manuel, vous rencontrerez les mots et symboles de sécurité suivants qui mettent en évidence des problèmes de sécurité importants liés à l’utilisation ou à la maintenance du matériel.



AVERTISSEMENT GÉNÉRAL. Indique des informations importantes pour le fonctionnement correct du matériel. Observez ces mises en garde sous peine d’endommager le matériel.



AVERTISSEMENT ÉLECTRIQUE. Indique des informations relatives à un risque d’électrocution. Observez ces avertissements sous peine d’endommager le matériel et/ou d’encourir des blessures graves, voire mortelles.

MISE EN GARDE

MISE EN GARDE GÉNÉRALE. Indique des informations importantes pour le fonctionnement correct du matériel. Observez ces mises en garde sous peine d’endommager le matériel.

AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT RELATIF AUX SURFACES CHAUDES. Indique des informations importantes pour la manipulation du matériel et des composants. Observez ces mises en garde sous peine d’encourir des blessures.

Outre les avertissements et les mises en garde qui figurent dans ce manuel, suivez les consignes ci-dessous pour utiliser l’appareil sans risques.

- Lisez toutes les instructions avant d’utiliser le matériel.
- Installez ou placez le matériel seulement en fonction de l’usage prévu, qui est décrit dans ce manuel.
- N’utilisez pas d’agents chimiques corrosifs dans ce matériel.
- N’utilisez pas le matériel si son cordon ou sa fiche est endommagé, s’il fonctionne mal ou s’il a subi des dommages ou est tombé par terre.
- Ce matériel doit seulement être réparé par un personnel qualifié. Contactez le centre de réparation Roundup agréé le plus proche pour tout réglage ou réparation.
- Ne bouchez et ne couvrez pas les ouvertures de l’appareil.
- Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans de l’eau.
- Gardez le cordon à l’écart de surfaces chauffées.
- Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord de la table ou du comptoir.

Les avertissements et mises en garde suivants apparaissent tout au long de ce manuel et doivent être scrupuleusement respectés.

- **Mettez l’appareil hors tension, débranchez l’alimentation et laissez refroidir l’appareil avant toute réparation ou opération de maintenance.**
- **Les procédures décrites dans ce chapitre peuvent inclure l’usage de produits chimiques. Ces produits chimiques sont mis en évidence par des caractères gras suivis de l’abréviation HCS (Hazard Communication Standard - norme de communication des dangers). Reportez-vous au manuel de la Hazard Communication Standard pour y trouver les fiches techniques de sécurité produit appropriées (MSDS).**
- **L’appareil doit être mis à la terre conformément aux codes électriques locaux pour écarter le risque de décharge électrique. Il exige une prise de terre à lignes électriques distinctes, protégées par des fusibles ou un disjoncteur de valeur nominale correcte. Il exige une prise de terre à lignes électriques distinctes, protégées par des fusibles ou un disjoncteur de valeur nominale correcte.**
- **Tous les branchements électriques doivent être conformes aux codes électriques locaux et à tout autre code en vigueur.**
- **Ne nettoyez pas cet appareil au jet d’eau.**
- **N’utilisez ni solution désinfectante, ni produits**

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

⚠ ATTENTION ⚠

Tous les branchements électriques doivent être conformes aux codes électriques locaux et à tout autre code en vigueur.

abrasifs. Leur utilisation risque d'endommager le fini en acier inoxydable.

- **Les chlorures ou les phosphates présents dans les agents de nettoyage (eau de Javel, désinfectants, dégraisseurs ou détergents, par exemple) risquent de causer des dommages irréversibles au matériel en acier inoxydable. Ces dommages se présentent généralement sous la forme d'une décoloration, d'une ternissure du fini de la surface métallique, de piqûres, d'orifices ou de fissures. Ils sont permanents et non couverts par la garantie.**

  Suivez les conseils ci-dessous pour entretenir votre matériel en acier inoxydable :

  - **Utilisez toujours un chiffon doux humide pour le nettoyage, rincez à l'eau propre et essuyez. Si nécessaire, frottez toujours dans le sens des lignes de polissage du métal.**
  - **Les traînées et traces de doigts s'éliminent au savon et à l'eau.**
  - **Les taches de calcaire doivent être épongées avec une solution de vinaigre.**

Valeurs nominales électriques

Numéro de modèle	N° de réf.	Tension (V)	Puissance (W)	Amp	Hertz
MEC-600HI	9300550	230	2900	12.6	50/60
MEC-600HC	9300552	230	2900	12.6	50/60
MEC-600HA	9300554	230	2900	12.6	50/60
MEC-1200HI	9300560	230	2900	12.6	50/60
MEC-1200HC	9300562	230	2900	12.6	50/60
MEC-1200HA	9300564	230	2900	12.6	50/60

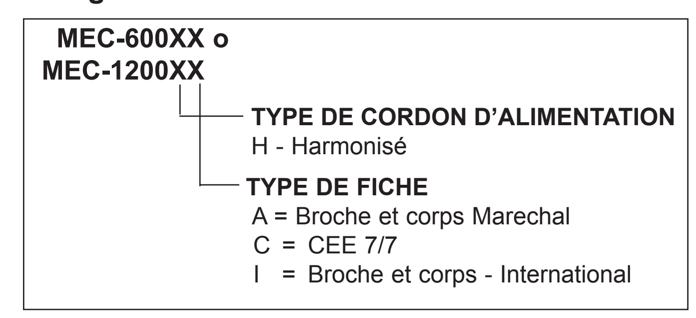
Poids brut

- MEC-600: 21,7 kg (48 lbs)
- MEC-1200: 22,6 kg (50 lbs)

Poids net

- MEC-600: 18,6 kg (41 lbs)
- MEC-1200: 19,5 kg (43 lbs)

Désignation des modèles

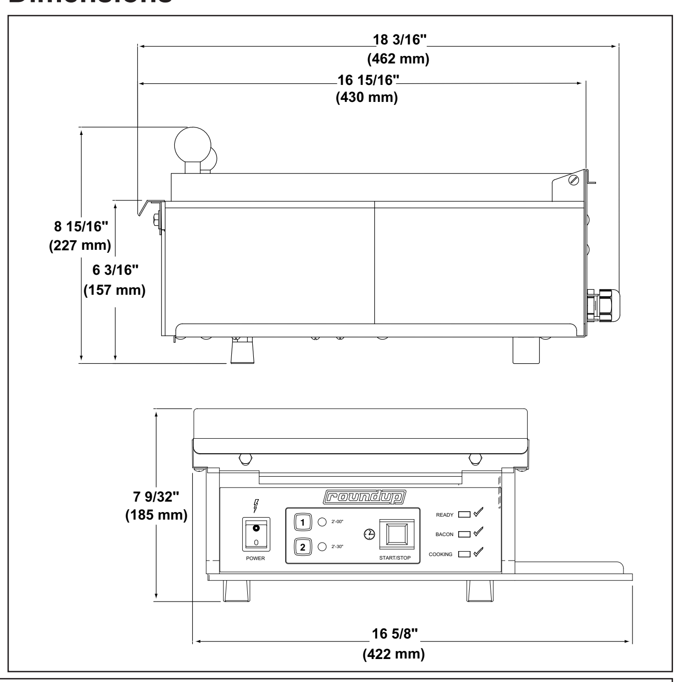


Cordons et fiches électriques

Lettre de désignation*	de la pièce	Configuration
(H)A	Broche et corps Marechal 16 A, 250 V~ (Australie)	
(H)C	CEE 7/7, 16 A, 250 V c.a. (ensemble uniquement)	
(H)I	CEI-309, 16 A, 250 V (~), broche et corps (ensemble uniquement).	

* Utilisé dans la désignation des modèles

Dimensions



IMPORTANT ! A.J. Antunes & Co. se réserve le droit de modifier les caractéristiques techniques et la conception du produit sans préavis. Ces révisions n'autorisent pas l'acheteur à apporter les modifications, améliorations, additions ou remplacements correspondants sur du matériel préalablement acheté.

INSTALLATION

Déballage

1. Retirez l'appareil et tout le matériel d'emballage du carton d'expédition.

REMARQUE : S'il vous manque des composants ou que certains composants sont endommagés, contactez IMMÉDIATEMENT le service technique d'A.J. Antunes au 1-877-392-7854 (Amérique du Nord uniquement) ou au 630-784-1000.

2. Retirez le paquet d'informations.
3. Retirez tout le matériel d'emballage et les protections de l'appareil.
4. Passez un chiffon humide chaud sur toutes les surfaces de l'appareil.

REMARQUE : N'utilisez pas de chiffon dégoulinant. Essorez-le avant usage.

5. Nettoyez les anneaux à œufs, le support à œufs, le couvercle et les bacs de service dans de l'eau savonneuse chaude. Rincez à l'eau propre et laissez sécher à l'air.
6. Remontez toutes les pièces sur l'appareil.

⚠ ATTENTION ⚠

Tous les branchements électriques doivent être conformes aux codes électriques locaux et à tout autre code en vigueur.

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE.

RESPECTEZ LES INSTRUCTIONS DE CE MANUEL SOUS PEINE D'ENCOURIR DES BLESSURES GRAVES, VOIRE MORTELLES.

- **Une mise à la terre électrique est obligatoire sur cet appareil.**
- **Ne modifiez pas la fiche du cordon d'alimentation. Si elle ne rentre pas dans la prise, confiez l'installation d'une prise correcte à un électricien qualifié.**
- **N'utilisez pas de rallonge avec cet appareil.**
- **Le grille-pain doit être mis à la terre conformément aux codes électriques locaux pour écarter le risque de décharge électrique. Il exige une prise de terre à lignes électriques distinctes, protégées par des fusibles ou un disjoncteur de valeur nominale correcte.**
- **Renseignez-vous auprès d'un électricien qualifié en cas de doute sur la mise à la terre de l'appareil.**

Mise en service

Lorsque vous mettez l'appareil en service, prêtez attention aux points suivants :

- Assurez-vous que l'appareil est hors tension et qu'il se trouve à température ambiante.
- Ne bouchez et ne couvrez pas les ouvertures de l'appareil.
- Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans de l'eau.
- Gardez le cordon à l'écart de surfaces chauffées.
- No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mostrador.
- Placez l'appareil sur une table ou une autre surface de travail horizontale et solide. Placez l'interrupteur sur Marche avant de continuer.
- **Assurez-vous que la tension secteur correspond à celle indiquée sur l'étiquette des valeurs nominales de l'appareil. En cas de doute, indiquez à un électricien de confirmer la tension secteur avant de brancher l'appareil.**

⚠ IMPORTANT ⚠

Lorsque vous installez l'appareil, utilisez un niveau pour vous assurer que la table ou le chariot est à niveau et que l'appareil est bien calé en position. Si nécessaire, réglez la hauteur des deux pieds avant pour bien caler l'appareil. Une table et/ou un appareil bancals risque de se traduire par la cuisson non uniforme du produit.



MODE D’EMPLOI

Préparation de l’appareil

1. Placez l’interrupteur à bascule (marche/arrêt) sur ON (marche) (Figure 2).
2. Placez l’anneau à œuf dans le support à œufs (Figure 3).
3. Insérez verticalement les goupilles du support à œufs dans les fentes qui sont attachées au couvercle.
4. Assurez-vous que les anneaux à œufs reposent à plat sur la surface de la plaque.
5. Assurez-vous que le support à œufs et le couvercle sont en position abaissée pendant que le cuiseur chauffe.
6. Placez le beurre fondu (ou un équivalent) dans un bac de service (si désiré) et glissez le bac de service dans le plateau sur la droite de l’appareil.
7. Glissez le second bac de service dans le plateau pour l’utiliser comme plat de récupération des déchets (si désiré).
8. Laissez préchauffer l’appareil pendant 20 à 30 minutes environ.

REMARQUE : Le voyant Ready (Prêt) clignote pendant le préchauffage de l’appareil et reste allumé une fois qu’il a atteint la température d’exploitation.

Procédure de cuisson des œufs

Lisez ces instructions avant de faire cuire les œufs.

1. Assurez-vous que l’appareil est posé sur une surface bien calée.
2. Assurez-vous que l’appareil lui-même n’est pas bancal pour que l’eau ne s’écoule pas d’un côté à l’autre. Ajustez la hauteur des pieds au besoin pour bien caler l’appareil.
3. Assurez-vous que le gril est propre et dépourvu de résidus de beurre, d’huile ou d’œuf.
4. Soulevez le couvercle et badigeonnez les anneaux à œufs et la surface du gril au pinceau avec du beurre fondu ou un équivalent.
5. Cassez les œufs dans les anneaux à œufs de droite à gauche, comme indiqué à la figure 1 ci-dessous, en commençant par la rangée la plus proche de l’avant de l’appareil.

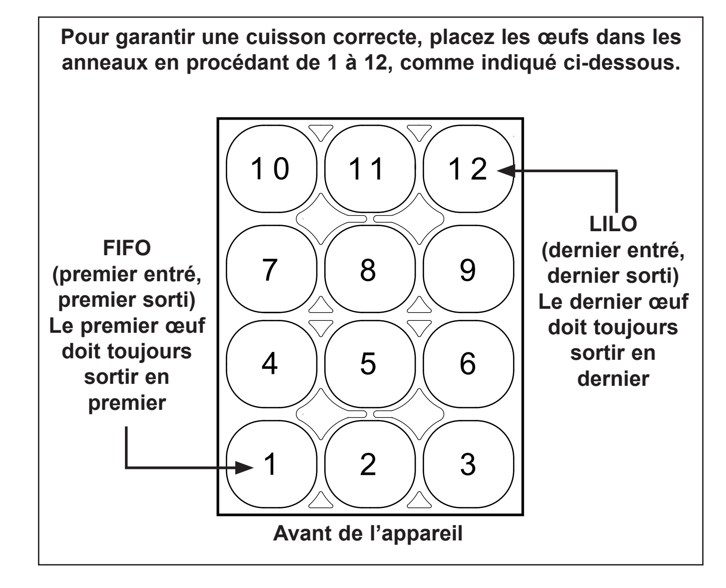


Figure 1. Procédure de cuisson des œufs

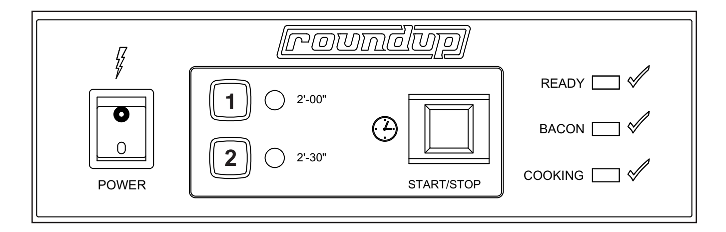


Figure 2. Commandes d’exploitation

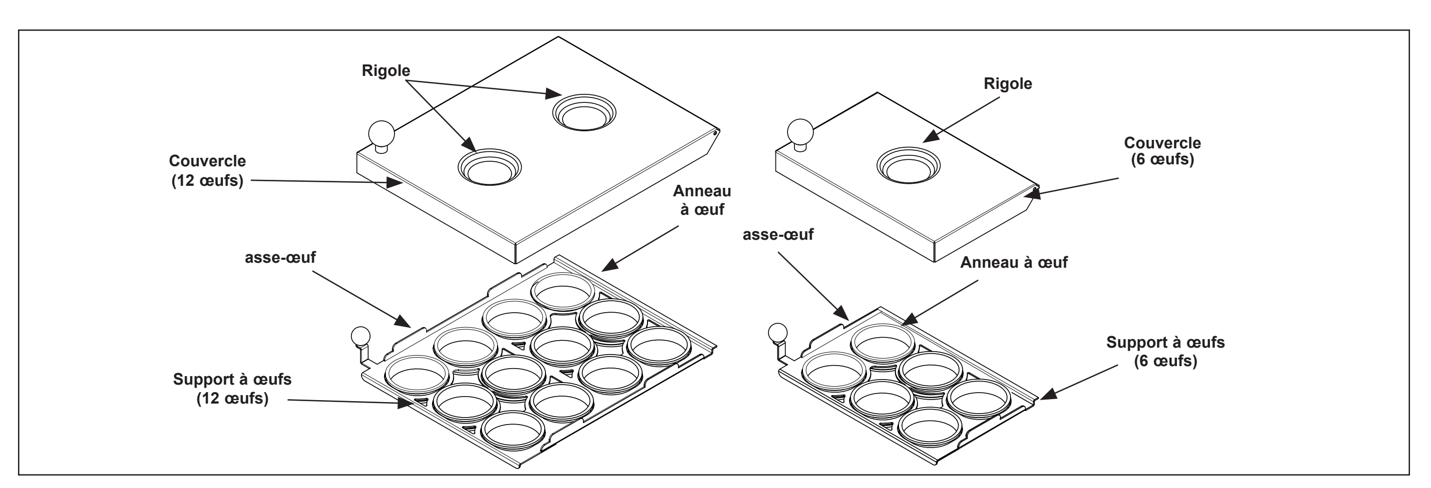


Figure 3. Couvercle (12 et 6 œufs)

MODE D'EMPLOI (suite)

6. Continuez à casser les œufs, en les procédant dans l'ordre, jusqu'à ce que les six anneaux à œufs (ou les 12 indiqués ci-dessus) contiennent un œuf.
7. Percez les jaunes avec la spatule Hutzler jaune.
8. Refermez le couvercle.
9. Remplissez d'eau chaude les deux rigoles du couvercle jusqu'à ce qu'elles soient **complètement** pleines. Il est très important d'obtenir un œuf entièrement cuit avec un jaune coagulé. L'utilisation d'une quantité inférieure d'eau se traduit par des œufs pas assez cuits.
10. Sélectionnez le cycle de 2 minutes pour les œufs à température ambiante ou le cycle de 2,5 minutes pour les œufs réfrigérés.
11. Appuyez sur le bouton Start/Stop pour amorcer le cycle de vapeur.

REMARQUE : Le voyant de cuisson s'allume lorsque vous appuyez brièvement sur le bouton Start/Stop.

12. **Modèles MEC-600 uniquement :** Si désiré, placez la viande en tranches (bacon canadien, jambon, etc.) sur l'avant de la plaque lorsque le voyant Bacon commence à clignoter et que le signal sonore retentit (cf. ***Minuterie du bacon*** à la section Mode d'emploi de ce manuel).
13. À la fin du cycle, lorsque le voyant Cooking s'éteint et que le signal sonore retentit, appuyez sur le bouton Start/Stop pour éteindre le signal sonore.
14. **Tous les modèles MEC :** Soulevez le couvercle et remontez le support à œufs de 26 mm environ, puis lâchez le support d'un coup pour décoller les œufs.
15. Soulevez complètement le support pour le dégager des œufs et retirez les œufs en commençant par le **PREMIER** œuf ajouté (le plus à droite de la première rangée d'anneaux - celle qui se trouve le plus près de l'avant de l'appareil) (Figure 1). Continuez à retirer les œufs selon l'ordre dans lequel vous les avez ajoutés, jusqu'à ce qu'il n'en reste plus.
16. Utilisez la raclette fournie pour nettoyer la surface du gril et éliminer les déchets dans le bac de service.
17. Abaissez le support à œufs et le couvercle. L'appareil est prêt à être réutilisé.

Minuterie du bacon*

Si, en cours de mode Attente, le voyant Bacon bleu ne s'allume pas, cela veut dire que la minuterie du bacon est désactivée. Pour activer la minuterie, avec l'appareil sous tension, appuyez simultanément sur les boutons Time 1 et Time 2 pendant 3 secondes minimum. Le voyant Bacon bleu s'allume. La minuterie du bacon est désormais activée.

Pour désactiver la minuterie, appuyez simultanément sur les boutons Time 1 et Time 2 pendant 3 secondes minimum. Le voyant Bacon bleu s'éteint. La minuterie du bacon est désormais désactivée.

Si la minuterie du bacon est activée, un signal retentit pendant quelques secondes et le voyant Bacon bleu commence à clignoter pendant 30 secondes avant la fin du cycle de cuisson. Durant cette période, le produit doit être placé sur l'avant du gril pour pouvoir chauffer pendant 30 secondes. Le voyant Bacon continue à clignoter jusqu'à la fin du cycle de cuisson.

*Les modèles MEC-600 ont été conçus pour fonctionner avec la minuterie du bacon activée.

Les modèles MEC-1200 ont été conçus pour fonctionner avec la minuterie du bacon désactivée.



MAINTENANCE

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

Mettez l'appareil hors tension, débranchez de l'alimentation et laissez-le refroidir avant toute réparation ou opération de maintenance.

⚠ ATTENTION ⚠

Les chlorures ou les phosphates présents dans les agents de nettoyage (eau de Javel, désinfectants, dégraisseurs ou détergents, par exemple) risquent de causer des dommages irréversibles au matériel en acier inoxydable. Ces dommages se présentent généralement sous la forme d'une décoloration, d'une ternissure du fini de la surface métallique, de piqûres, d'orifices ou de fissures. Ils sont permanents et non couverts par la garantie. Suivez les conseils ci-dessous pour entretenir votre matériel en acier inoxydable :

- **Utilisez toujours un chiffon doux humide pour le nettoyage, rincez à l'eau propre et essuyez. Si nécessaire, frottez toujours dans le sens des lignes de polissage du métal.**
- **Les taches doivent être épongées avec une solution de vinaigre.**
- **Les traînées et traces de doigts s'éliminent au savon et à l'eau.**
- **Les taches de calcaire doivent être épongées avec une solution de vinaigre.**

⚠ ATTENTION ⚠

N'utilisez ni solution désinfectante, ni produits abrasifs. Leur utilisation risque d'endommager le fini en acier inoxydable.

⚠ ATTENTION ⚠

Si vous utilisez un nettoyant chimique, assurez-vous que vous pouvez l'utiliser sans risque sur l'aluminium coulé. Observez toutes les précautions et les avertissements indiqués sur l'étiquette du produit.

Nettoyage quotidien

1. Mettez l'interrupteur à bascule sur Arrêt, débranchez le cordon d'alimentation et laissez refroidir l'appareil.
2. Retirez le couvercle, les anneaux à œufs et les bacs de service.
3. Nettoyez le couvercle, les anneaux à œufs et les bacs de service dans de l'eau détergente chaude. Rincez à l'eau propre et laissez sécher à l'air.
4. Au besoin, appliquez du nettoyant de gril McD® (HCS) en suivant les instructions qui figurent sur la bouteille. Passez le chiffon du gril sur l'appareil, en imprimant un mouvement de l'arrière à l'avant. Utilisez un chiffon de gril propre pour rincer la surface du gril à l'eau et en retirer tous les résidus.
5. Vaporisez du super concentré polyvalent Spray McD© (APSC) (HCS) sur un torchon propre et sec et nettoyez l'ensemble de l'appareil. Utilisez un chiffon propre et sec pour essuyer l'appareil.
6. Réinstallez le couvercle, les anneaux à œufs et les bacs de service. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique appropriée.

Vérification des durées de cycle (mensuelle)

ATTENTION : Les surfaces du gril seront chaudes. Faites attention lorsque vous utilisez ce matériel.

REMARQUE : Un chrononomètre est requis pour cette procédure.

1. Tournez l'interrupteur à bascule (marche/arrêt) sur ON (marche). Laissez préchauffer l'appareil pendant 30 minutes.
2. Assurez-vous que le sélecteur de durée de cycle 1 (2'-00") est allumé. Dans le cas contraire, appuyez brièvement sur le bouton 1. Ce bouton doit maintenant être allumé.
3. Avec le chronomètre en main, appuyez brièvement sur le bouton Start/Stop et démarrez le chronomètre.
4. Notez le temps qui s'affiche lorsque le voyant Bacon commence à clignoter (si la minuterie du bacon est activée). Ensuite, notez le temps qui s'affiche lorsque le voyant Cooking s'éteint.



MAINTENANCE (suite)

5. Reprenez ce test avec le sélecteur de durée de cycle 2 (2'-30").

   Avec un cycle de 2'-00", le voyant Bacon doit clignoter à 1 minute 30 seconds (90 secondes) et le voyant Cooking doit s'éteindre au bout de 2 minutes (120 secondes).

   Avec un cycle de 2'-30", le voyant Bacon doit clignoter à 2 minutes (120 secondes) et le voyant Cooking doit s'éteindre au bout de 2 minutes 30 secondes (150 secondes).

   Tous les temps doivent se situer à +/- 5 secondes.

6. Placez l'interrupteur à bascule sur ARRÊT.

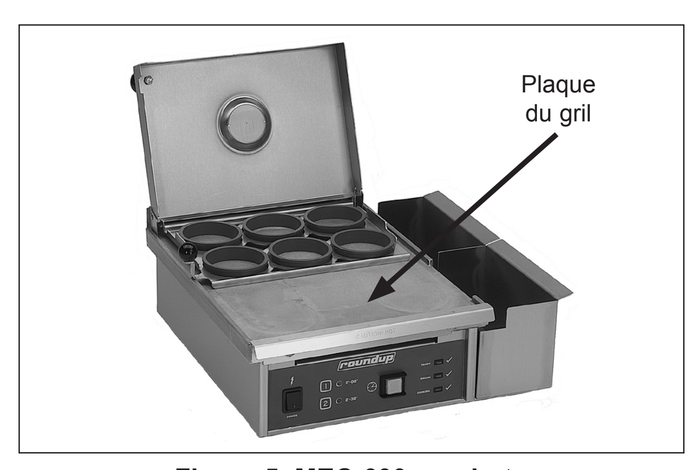
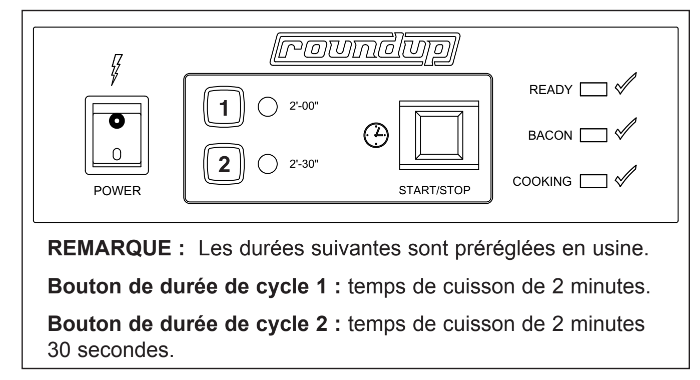


Figure 5. MEC-600 en photo



REMARQUE : Les durées suivantes sont préréglées en usine.

Bouton de durée de cycle 1 : temps de cuisson de 2 minutes.

Bouton de durée de cycle 2 : temps de cuisson de 2 minutes 30 secondes.

Figure 4. Sélecteur de durée de cycle

Vérification de la température de la plaque du gril

REMARQUE : Un pyromètre est requis pour cette procédure.

AVERTISSEMENT
Cette procédure vous exposera à des surfaces chaudes. Soyez très prudent durant cette procédure pour éviter de vous blesser.

1. Déplacez le couvercle et le support à œufs en soulevant l'ensemble jusqu'à ce qu'il soit dégagé de la base.

2. Placez l'interrupteur à bascule sur Marche. Attendez 30 minutes pour donner à la température de l'appareil le temps de se stabiliser.

3. À l'aide d'un pyromètre, mesurez la température au centre de la surface de la plaque (Figure 5). La température doit être comprise entre 121° C (250° F) / 149° C (300° F).

   Si la température se situe dans cet intervalle, passez à l'étape 4.

   Si la température est supérieure ou inférieure à cet intervalle, appelez votre réparateur agréé.

4. Placez l'interrupteur à bascule sur ARRÊT.

5. Réinstallez le couvercle et le support à œufs.



DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

Pour écarter tout risque de blessure et/ou dégâts matériels, l'inspection, le contrôle et la réparation du matériel électrique doivent être confiés à un personnel de maintenance qualifié. L'appareil doit être débranché avant toute maintenance.

Problème	Cause possible	Mesure corrective
L'appareil ne fonctionne pas et les voyants du panneau de commande n'indiquent pas qu'il est allumé.	Pas d'alimentation ou faible alimentation.	Assurez-vous que l'interrupteur à bascule est sur MARCHE et que le cordon d'alimentation est bien branché. Vérifiez les disjoncteurs.
	Prise électrique défectueuse.	Branchez sur une autre prise de même intensité nominale.
	Interrupteur à bascule de marche/arrêt défectueux.	Contactez votre réparateur ou un centre de réparation agréé.
	Cordon d'alimentation défectueux.	
	Branchements mal établis.	
L'appareil ne chauffe pas.	Branchements mal établis.	Contactez votre réparateur ou un centre de réparation agréé.
	Plaque défectueuse.	
	Basse tension.	
	Thermostat de limite haute température défectueux.	
	Thermocouple défectueux.	
	Relais à semi-conducteurs défectueux.	
Les œufs ne cuisent pas correctement.	Si vous utilisez des œufs réfrigérés et le sélecteur de durée de cycle 2' 00".	Utilisez le sélecteur 2' 30" avec des œufs réfrigérés.
	Le sélecteur de durée de cycle est celui de 2' 30" (œufs surcuits).	Utilisez le sélecteur 2' 00" avec des œufs à température ambiante.
	Quantité d'eau incorrecte ajoutée dans la rigole du couvercle.	Remplissez d'eau la rigole du couvercle avant de lancer le cycle.
	La température de la plaque est trop basse ou trop élevée.	Vérifiez la température conformément aux instructions de la section Maintenance de ce manuel.
	Branchements mal établis.	Contactez votre réparateur agréé.
	L'appareil ou la table sont bancals.	Calez-les au besoin.
Les œufs collent à la plaque.	Plaque sale.	Plaque propre.
	Quantitié de beurre utilisée insuffisante.	Reportez-vous à la section Mode d'emploi de ce manuel.
Les œufs collent aux anneaux.	Quantitié de beurre utilisée insuffisante.	Reportez-vous à la section Mode d'emploi de ce manuel.
	Anneaux à œufs sales.	N'utilisez pas de tampon abrasif pour nettoyer les anneaux à œufs.
	Anneau à œuf défectueux.	Remplacez l'anneau à œuf.
Le voyant Bacon ou Ready ne s'allume pas.	Voyant ou signal sonore défectueux.	Contactez votre réparateur ou un centre de réparation agréé.
	Carte contrôleur défectueuse.	
	Branchement mal établi.	
	La minuterie du bacon est désactivée.	Activez la minuterie du bacon en suivant les instructions de la section Mode d'emploi de ce manuel.

Si les procédures de dépannage indiquées ne permettent pas de résoudre le problème, contactez un centre de réparation A.J. Antunes pour une assistance.

DÉPANNAGE (suite)

Voyants de la carte contrôleur

La carte contrôleur a trois voyants (Figure 6) qui permettent de déterminer l'état de l'appareil et de faciliter le dépannage.

Vert (diagnostic): Ce voyant doit être éteint en cours de fonctionnement normal, mais si l'une des 5 erreurs possibles est détectée par la carte contrôleur, ce voyant clignote de 1 à 5 fois, en marquant une pause de 2 secondes entre deux cycles de clignotement. Reportez-vous aux ***Codes de clignotement du voyant vert*** ci-dessous.

Jaune (Audio) : Lorsque ce voyant est allumé, il indique que la carte contrôleur fournit approximativement 10-15 V c.c. au signal sonore. Le signal sonore doit retentir lorsque ce voyant est allumé.

Rouge (Chaleur) : Lorsque ce voyant est allumé, il indique que la carte contrôleur demande un apport calorifique par alimentation des bornes 3(+) et 4(-) du relais à semi-conducteurs en V c.c. Lorsqu'il est éteint, il signifie que la plaque du gril est à la température de fonctionnement.

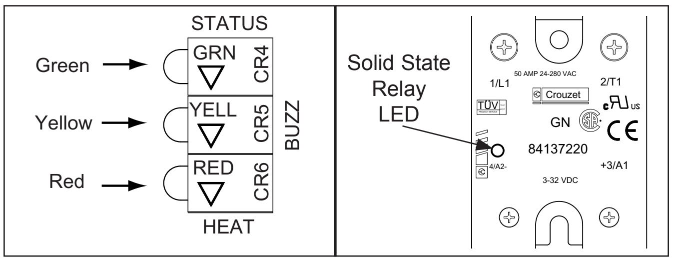


Figure 6. Voyants de la carte contrôleur

Figure 7. Relais à semi-conducteurs

REMARQUE : En mode de chauffe, ce voyant rouge est très faible, ce qui veut dire que vous aurez peut-être du mal à vérifier si la carte contrôleur demande ou non un apport calorifique. Nous vous recommandons d'observer le petit voyant vert rond sur le relais à semi-conducteurs (Figure 7) pour déterminer le mode et faire des diagnostics. Lorsque le voyant vert du relais à semi-conducteurs est allumé, la carte contrôleur demande un apport calorifique. Lorsqu'il est éteint, cela veut dire que la carte contrôleur ne demande PAS d'apport calorifique.

Codes de clignotement du voyant vert

Nombre de clignotements	**Cause(s)**	**État de l'appareil**
Le voyant vert clignote 1 fois, marque une pause de 2 secondes, puis recommence ce cycle.	La mémoire EEPROM de la carte contrôleur est corrompue.	Dans cet état, l'appareil éteint le signal de commande en direction du relais à semi-conducteurs et désactive tous les boutons et voyants avant. L'appareil ne chauffe pas. Ceci continue jusqu'à ce que tous les paramètres par défaut soient rechargés dans la mémoire. Pour recharger les paramètres par défaut, éteignez l'appareil, appuyez sans relâche sur le bouton de durée de cycle 2, rallumez l'appareil, puis relâchez le bouton.
Le voyant vert clignote 2 fois, marque une pause de 2 secondes, puis recommence ce cycle.	La température ambiante dans le compartiment des commandes a dépassé 68 C (155 F). Assurez-vous que la ventilation est bonne autour de l'appareil et que ce dernier ne se trouve pas près d'une source significative de chaleur.	Dans cet état, l'appareil éteint le signal de commande en direction du relais à semi-conducteurs et désactive tous les boutons et voyants avant. L'appareil ne chauffe pas. Ceci continue jusqu'à ce que la température chute à moins de 60 C (140 F) et que l'appareil soit éteint puis rallumé.
Le voyant vert clignote 3 fois, marque une pause de 2 secondes, puis recommence ce cycle.	Thermocouple ouvert ou débranché.	Dans cet état, l'appareil éteint le signal de commande en direction du relais à semi-conducteurs et désactive tous les boutons et voyants avant. L'appareil ne chauffe pas. Ceci continue jusqu'à ce que le thermocouple soit rebranché ou remplacé et l'appareil
Le voyant vert clignote 4 fois, marque une pause de 2 secondes, puis recommence ce cycle.	La tension d'alimentation de l'appareil est inférieure à 160 V c.a. ou supérieure à 265 V c.a.	Dans cet état, l'appareil éteint le signal de commande en direction du relais à semi-conducteurs et désactive tous les boutons et voyants avant. L'appareil ne chauffe pas. Ceci continue jusqu'à ce que la tension d'alimentation se situe dans les limites et que l'appareil soit éteint puis rallumé.
Le voyant vert clignote 5 fois, marque une pause de 2 secondes, puis recommence ce cycle.	Le signal de 50/60 Hz a été perdu en raison d'un faisceau de câble/câblage mal branché, débranché ou ouvert sur la carte du sectionneur c.a. ou entre la carte du sectionner c.a. et la carte contrôleur.	Dans cet état, l'appareil éteint le signal de commande en direction du relais à semi-conducteurs et désactive tous les boutons et voyants avant. L'appareil ne chauffe pas. Ceci continue jusqu'à ce que le signal 50/60 Hz soit réappliqué et que l'appareil soit éteint puis rallumé.

DIAGRAMME DE CÂBLAGE

NOTE: ALL WIRES TO BE 14 GA. TFE-200°C
UNLESS OTHERWISE SPECIFIED.
18 GA. TFE-200°C
∘ 22 GA. TFE-200°C

POWER CORD
WHT/BLU
BLK/BRN
GRN/ GRN-YEL
TERMINAL BLOCK
GRN
GND
WHT
BLK
POWER SWITCH
BLK
WHT
GRN
GND
GRN
LINE
LOAD
FILTER
BLK
WHT
WHT
HEATER
BLK
WHT
HI-LIMIT THERMOSTAT
SSR
BLK
WHT
T1
T2
ISOLATOR BOARD
SWITCH BOARD
TRANSFORMER
230VAC
12VAC
WHT
YEL
YEL
∘ BLK
∘ RED
T4
T3
P2
T2
T1
P1
CONTROL BOARD
THERMO-COUPLE
P3
P4
∘ BLK
∘ BLUE
∘ YEL
∘ ORG
∘ BLK
∘ BLK
∘ GRN
∘ BLK
MOMENTARY SWITCH
READY
BACON
COOKING

PIÈCES DÉTACHÉES



PIÈCES DÉTACHÉES (suite)

Article	No de réf. de la pièce	Description	Qté
1	0021327	Nose Piece Weldment	1
2	210K230	Bumper, Recess Leg 1" (Set of 4 including 4 screws)	1
3	7000379	Grill Platen	1
4	040P138*	Lock-nut, Conduit - 1/2" NPT	1
5	0400315	Strain Relief - Cord Connector	1
7	0010192	Service Pan	2
11	0502900	Bracket , Sensor	1
12	7000363	Cover, Rack, & Ring Assembly	1
12a	7000261	Cover, Rack, & Ring Assembly	1
13	7000451	Cover, 12 Egg (Includes 28, 48, 65)	1
13a	7000453	Cover, 6 Egg (Includes 28, 48, & 65)	1
14	7000452	Rack, 12 Egg Ring (Includes 27 & 45)	1
14a	7000454	Rack, 6 Egg Ring (Incl. 27 & 45)	1
15	0021324	Panel, Base	1
16	0021325	Housing, Main	1
18	0504075	Cover, Insulation	2
19	0021326	Rear Panel Weldment	1
21	0504078	Bracket, Hi-Limit	1
24	0700437	Power Cord, Harmonized 16 Amp, IEC 309	1
	0700453	Power Cord, Harmonized 16 Amp, CEE 7/7	1
	0700645	Power Cord, Harmonized w/ Marechal 16 Amp. Pin & Sleeve (Australia only) Mfg. #s 9300554 and 9300564	1
25	1001100	Label, Control	1
26	210K122	Adj. Leg Kit (4 pack)	1
27	2100137	Knob Ball	1
28	2100138	Knob-Ball	1
29	210K108	Rubber Tip Kit (4 Pack)	1
31	2130111	Egg Ring (single)	12/6
	213K101	Egg Ring (Pkg. of 6)	1/2
33	300P102*	Nut, Speed #8-32 "U"	1
37	306P113*	Screw, Mach. #6-32 x 5/8" Sltrshd	2
38	306P123*	Screw, Mach. #6-32 x 7/8" Sltrshd	4 / 2
39	306P130*	Nut, Hex KEPS #6-32	6
40	308P102*	Washer, Int. Tooth #8	1

Article	No de réf. de la pièce	Description	Qté
41	308P104*	Scr, Mach #8-32 x 3/8" Sltrshd	1
42	308P143*	Nut, Hex KEPS #8-32	1
43	308P157*	Screw, Tap #8-32 x 3/8"	1
44	310P102*	Washer, Int Tooth-lock #10	2
45	310P109*	Scr, Mach #10-32 x 3/8" Sltrshd	1
46	310P136*	Scr, Mach. #10-32 x 1 and 1/4" Slpanhd	1
47	310P149*	Scr, Mach. #10-32 x 7/8" Slpanhd	1 / 1
48	325P103*	Scr, HXCAP 1/4-20 x 3/4"	1
49	325P104*	Washer, Flat 1/4" S/S	1
50	325P109*	Scr, Hxcap 1/4-20 x 3/4"	1
51	4010137	Switch, Rocker (25A-250V)	1
52	4010187	Transformer, Stepdown (240V/12)	1
53	4010190	Switch, Momentary	1
54	4010193	PC-Board, Switch-Two Button	1
55	7000272	Thermostat, Hi-Limit	1
56	4050229	Line Filter	1
57	7000370	Solid State Relay	1
58	7000136	Terminal Block, 3-Pole	1
59	4060362	LED, Snap-in (Green - Ready)	1
60	4060363	LED, Snap-in (Yellow - Cooking)	1
61	4060385	LED, Snap-in (Blue - Bacon)	1
62	7000390	Control Board	1
63	7000391	A/C Line Isolator Board	1
64	0400337	Insulation	1
65	2120111	Spacer	1
66	4050214	Thermocouple	1
67	2180111	Plastic Dispensing Bottle (not shown)	1
68	213K115	Spatula, Scraper and Brush Kit (not shown)	1
69	0011251	Heat Sink Assembly	1
70	0700648	Wire Set, Main (not shown)	1
71	0700655	Wire Harness/PCB-LEDs (not shown)	1
72	0700656	Wire Harness/PCB-Isoloator BD (not shown)	1
73	0700657	Wire Harness/PCB-2 Button Bd (not shown)	1

* Available only packages of 10.

NOTAS



REMARQUES